**Documents élaborés par les professeurs d’enseignement**

**technologique et pratique en boulangerie, pâtisserie**

**sous la conduite de Christiane Ribat IEN ET**

Ce document présente une approche méthodologique pour l’élaboration des épreuves en CCF.

Il regroupe les synthèses réalisées lors des réunions académiques d’harmonisation des CCF par les enseignants :

**LP hôtelier Les petites bruyères - St. Chamond**

**SEP du LPO François Rabelais - Dardilly**

**MFR Balan**

**SEP du LPO St. Exupery - Bellegarde**

**🛈 Ce document complète le livret de certification académique qui reste le document réglementaire de base à utiliser.**

**DiplÔme BAC PROFESSIONNEL boulanger pÂtissier**

**🛈 Utiliser les modèles et les guides diffusés dans la mallette ressources**

**Épreuve E1 Technologique et scientifique**

*Remarques pour la construction et la rédaction des sujets de technologie*

* Faire apparaitre en haut du sujet (situation professionnelle et corrigé) un cartouche commun à tous les établissements (voir modèle proposé ci-dessous et en annexe RC1)
* Sur le sujet faire apparaitre les points mais seulement sur les parties et sous parties et non à chaque question, ex : La culture professionnelle → 8 Points (rappel 15 points pour la première situation pour les savoirs associés S1, S2, S3 ; 25 points lors de la deuxième situation)
* En bac les réponses doivent être portées sur une copie à part et non sur le sujet.

**Pour pouvoir évaluer (source référentiel) :**

* **La qualité de la réflexion et de l’argumentation**
* **L’aptitude à tirer parti d’une situation professionnelle et d’une documentation fournies**
* Améliorer et développer le **contexte professionnel**, l’élève doit pouvoir se situer (entreprise, fonction…) : « vous êtes………. »
* **Insérer et fournir quelques annexes** (**obligatoirement au moins une**) comme base de travail (de préférence communes avec les sciences appliquées)
* Équilibrer le nombre et ou les points des questions/réponses sur 3 domaines : compétences, connaissances et réflexion/argumentation

***En aucun cas (sauf 1/3 temps) la durée de l’épreuve ne doit dépasser 6 h 30.***

**Épreuve E2 Pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel**

Faire apparaitre en haut du sujet un cartouche commun à tous les établissements (voir modèle proposé ci-dessous et en annexe RC2).

***Remarques pour la construction et la rédaction des sujets de l’épreuve pratiques S1 (boulangerie)***

**Phase écrite : organigramme**

Donner 30 mn en moyenne (20 à 40 mn en fonction de la complexité du sujet), les élèves ne peuvent commencer leur épreuve qu’au terme de ces 20 mn (interdiction de sortir de la salle). Si l’un d’entre eux n’a pas terminé, lui donner la possibilité de finir mais sans temps supplémentaire sur la partie fabrication.

**Phase pratique de fabrication (5 heures 30 maximum)**

**Phase préparation, dégustation et argumentation (30 mn maximum dont 10 mn maximum pour la dégustation argumentation)**

***Remarques pour la construction et la rédaction des sujets de l’épreuve pratiques S2 (pâtisserie)***

**Le sujet**

* Respecter l’équilibre du sujet ; si un domaine est plus complexe dans le sujet, alléger une autre partie. Ex : Entremets plus élaboré = petits fours ou traiteur plus simple, etc…
* Respecter le contenu du sujet comme sur le référentiel soit pour rappel : 4 phases distinctes
* Ne fournir que la fiche technique de l’entremets, ne pas fournir les recettes annexes du sujet (pâte à choux, petits fours, etc…)
* Par contre, autoriser l’utilisation du carnet de recettes, afin de permettre une plus grande diversité appréciée lors de la phase dégustation et argumentation commerciale (les élèves pouvant utiliser des recettes vues en entreprise).
* Temps de l’épreuve : il est indiqué dans la circulaire nationale « 5 h 00 à titre indicatif ».

|  |
| --- |
| 1. **Une phase écrite**: d’organisation du travail et de gestion du commis (d’une durée de 30 mn environ) 2. **Une phase pratique de fabrication** : commis **(2 heures maximum)**   Le candidat finalise en autonomie **les 3 produits de pâtisserie et une réalisation traiteur** :   * **un entremets 8 personnes**, monté en cercle, décor en adéquation avec le thème **(fiche technique fournie)** * **pâte à choux (1/4 de litre)** en 2 réalisations : **une glacée au fondant** **le reste** pouvant être décliné en **grande pièce** (4 personnes) ou **pièces individuelles** ou **réductions**, * une réalisation de **petits fours secs**, * une **réalisation** en **pâte feuilletée** ou en **pâte friable**.  1. **Une phase présentation** : le candidat expose ses fabrications sous la forme d’un buffet 2. **Une phase dégustation** **et argumentation commerciale** : le jury choisit un produit de pâtisserie parmi les fabrications présentées. Le candidat procède à une argumentation commerciale de la fabrication et à une dégustation partagée avec les membres du jury (10 minutes maximum). |

**Phase écrite : organigramme**

Donner 30 mn en moyenne (20 à 40 mn en fonction de la complexité du sujet), les élèves ne peuvent commencer leur épreuve qu’au terme de ces 20 mn (interdiction de sortir de la salle). Si l’un d’entre eux n’a pas terminé, lui donner la possibilité de finir mais sans temps supplémentaire sur la partie fabrication.

Organisation du travail Annexe 1 : document à compléter et à rendre.

**Phase pratique de fabrication (5 heures maximum)**

Suivant une commande imposée (voir commande page suivante et en annexe RC3)

**Phase préparation, dégustation et argumentation (30 mn maximum dont 10 mn maximum pour la dégustation argumentation)**

Donner la possibilité aux élèves de finir leur fabrication dans la limite permettant les phases présentation et dégustation/argumentation (tolérance de 20 mn maximum, le dépassement de durée est pris en compte dans l’évaluation ***« Organisation du poste de travail : 2 points »).***

***En aucun cas (sauf 1/3 temps) la durée de l’épreuve ne doit dépasser 6 h.***

……………………………………………………………………………………………………..

* ***Cartouche proposé pour les sujets de technologie***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Logo de l’établissement* | *Coordonnées de l’établissement* | Académie : **LYON**  Session : ………… |
| Spécialité :BAC PRO BOULANGER/ PATISSIER | | Date : …………… |
| Epreuve technologique scientifique :  …………………………………………………. | | Durée :………….  …… **pour les 1/3 temps** |
| Classe : ………………………………………………… | | Pages :…….**/**…….. |
| Nom : …………………………………………………  Prénom : …………………………………………….. | | Note : **/**…. **Points** |

* ***Cartouche et maquette proposés pour les sujets de travaux pratiques (exemple : S2)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Académie : **LYON** | **Spécialité : BAC PRO BOULANGER/ PATISSIER** | | Session : **2013** |
| **Sujet :** E2 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - **S2** (Pâtisserie) **(60 Points)** | | | **CCF 5 h indicatif** |
| **NOM/Prénom :**……………………………………………………. | | **Classe :** ………………. | **Date :** …………… |

E2 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - S2 (Pâtisserie) (60 Points)

|  |  |
| --- | --- |
| **COMMANDE** | **ON VOUS DEMANDE DE** |

|  |  |
| --- | --- |
| * **Entremets**……………………………….. **:**   + Décor à thèmes « …………………………… » * **Gâteaux à base de pâte à choux :**   + ……………………………………………..   (finition fondant obligatoire).   * + Le reste de la pâte en …………………………….. * **Petits Fours :**   + ……………………………………………… * **Préparation traiteur :**   + ……………………………………………… | **Entremets «**……………………………….**» :**    **Gâteaux à base de pâte à choux :**  **Petits fours :**    **Préparation traiteur :** |

* S’il vous reste du temps avant la fin de l’épreuve, utilisez-le pour apporter une touche personnelle dans la finition de votre travail.